Horno-Fermentador AHPO-6/18 GOLD

Manual del usuario

Para obtener información o asistencia técnica, llame al

011-314-231-1130

502365B

CONTENIDO

PRESENTACION DEL FABRICANTE.....2
INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL FERMENTADOR 3
INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL HORNO 8
COMPROBACION DE LA TEMPERATURA DEL HORNO Y FERMENTADOR.....11
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 12

ADVERTENCIA:

Se deberá incorporar un medio de desconexión que tenga una separación entre contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos en el mazo de alambres fijo. Los interruptores de alimentación del artefacto eléctrico no tienen la separación suficiente para ser utilizados como medios de desconexión.

Presentación del fabricante

El horno-fermentador Duke AHPO-6/18 Gold fue desarrollado como respuesta a las necesidades de Subway de contar con capacidades de cocción uniforme para ofrecer una calidad consistentemente alta de pan "recién salido del horno" como parte del Gold Standard Program de Subway.

El horno-fermentador Duke utiliza la exclusiva tecnología de flujo de aire direccional por convección de Duke para proporcionar la distribución uniforme del calor y una cocción uniforme sin necesidad de dar vueltas las bandejas durante el ciclo de horneado. Esto acrecienta la calidad y consistencia de los productos cocidos al horno mientras reduce las sobras y desperdicios de comida y simplifica los procedimientos de operación.

El horno de bajo perfil no bloquea la vista de los tableros de menú y pasa fácilmente por una puerta de altura normal. Las puertas del horno y fermentador (cámara de fermentación) pueden invertirse en el lugar de instalación, además tiene una canaleta de goteo en la puerta del fermentador para impedir que el agua gotee al piso.

Las puertas a todo lo ancho del horno y fermentador ayudan a exhibir y vender el pan recién horneado al cliente.

Los controles son simples de manejar, tiene dos temporizadores para cronometrar independientemente el fermentador y el horno.

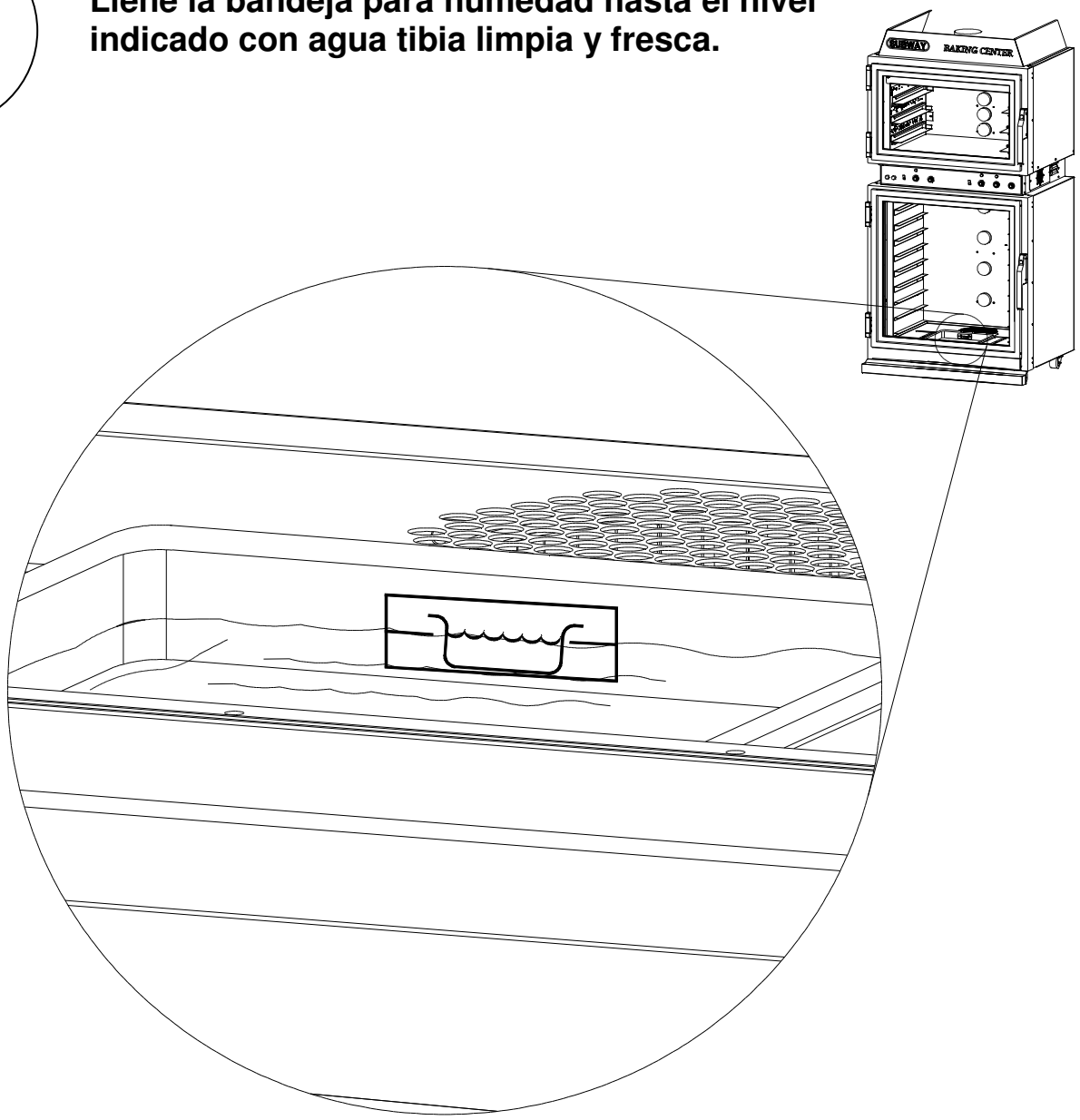
La cavidad a todo lo ancho del horno y fermentador acepta bandejas estándar de tamaños medio o completo.

INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL FERMENTADOR

Para las instrucciones completas de horneado, consulte el manual del usuario Subway®

1

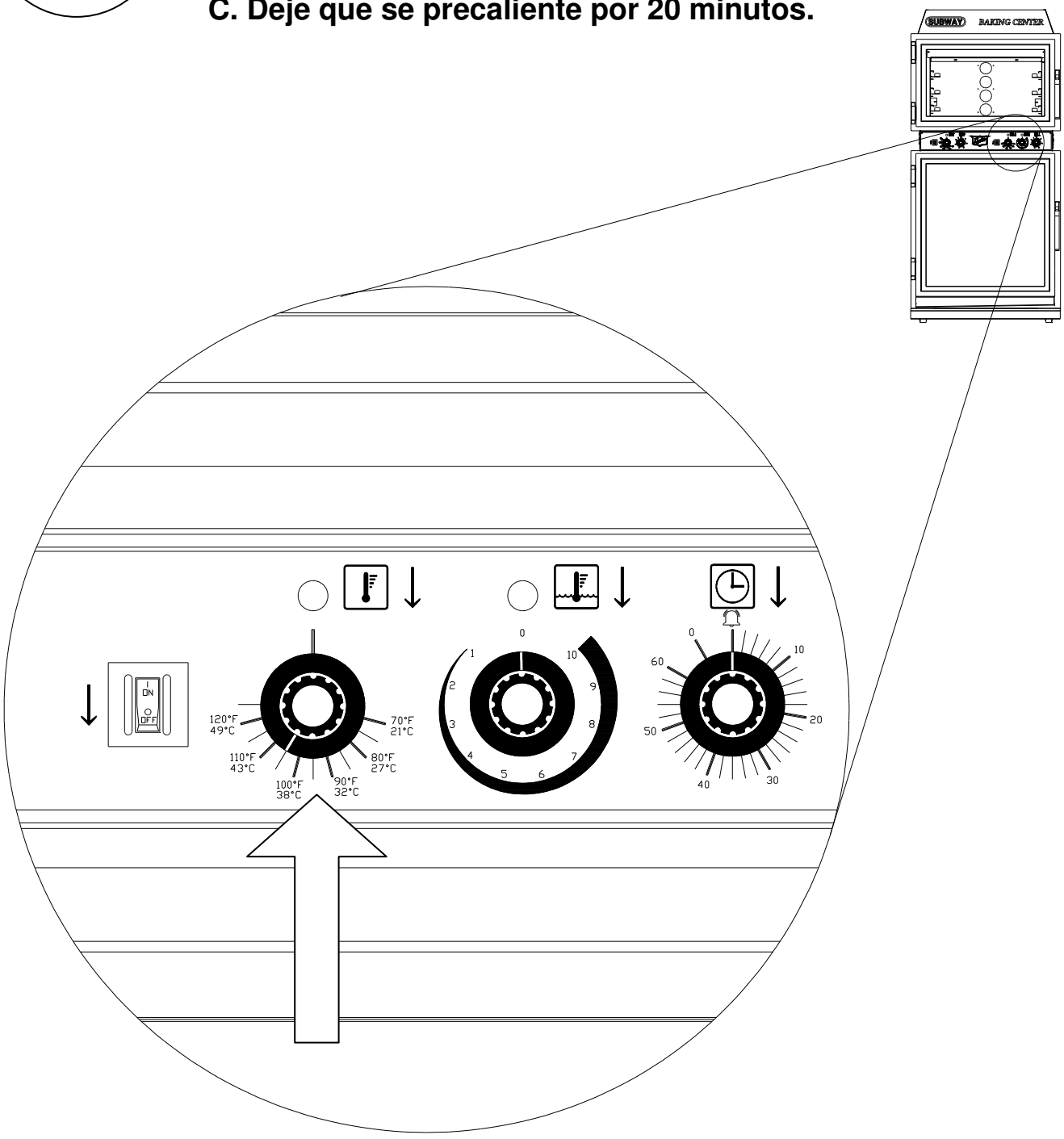
Llene la bandeja para humedad hasta el nivel indicado con agua tibia limpia y fresca.



INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL FERMENTADOR

2

Encienda el interruptor de alimentación del fermentador y regule el calor a la temperatura deseada. Una buena temperatura inicial es 40 ^{0} C. Deje que se precaliente por 20 minutos.

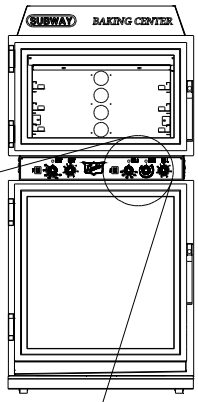


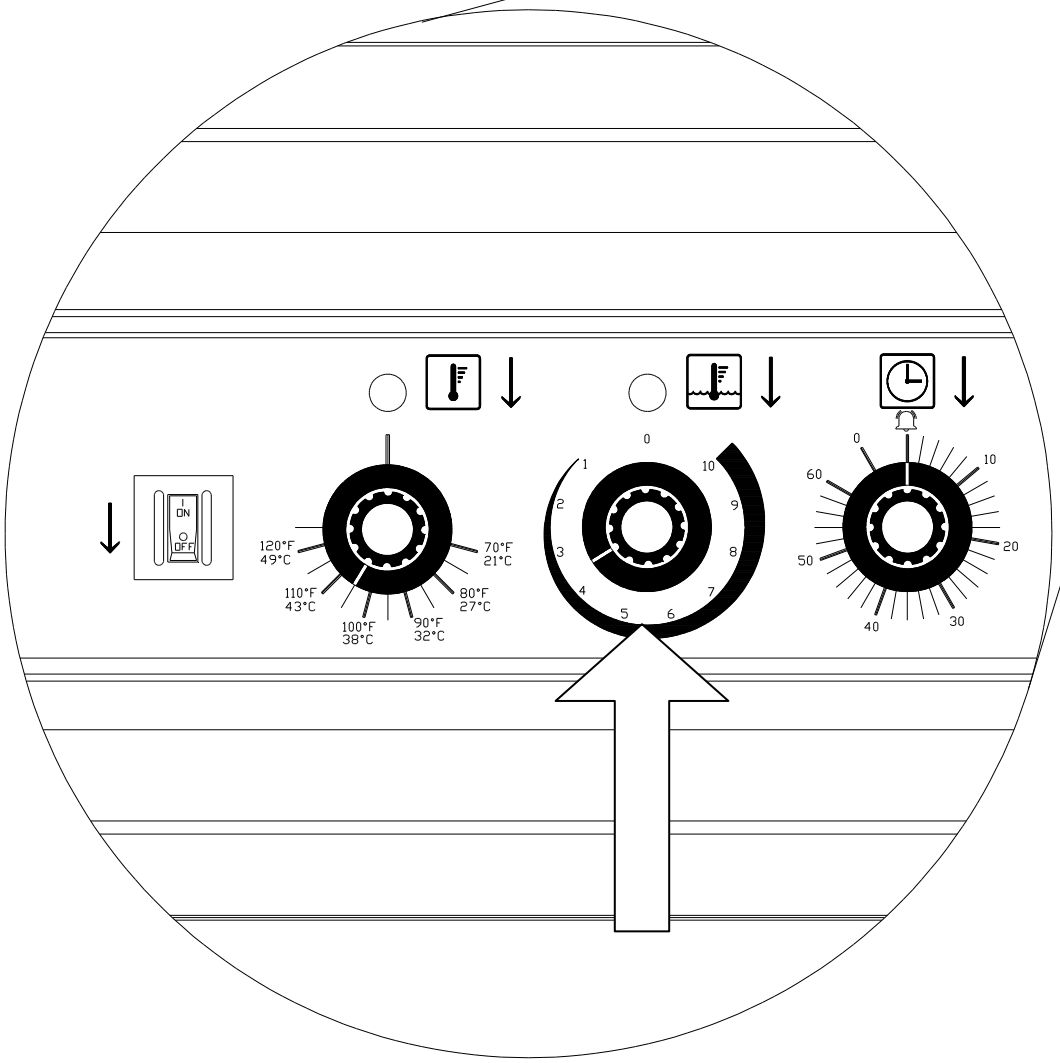
INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL FERMENTADOR

3

Ponga el interruptor de humedad en la posición 3 ó 4. Es posible que sea necesario ajustar este valor dependiendo de los resultados obtenidos. Cuando aparece una ligera empañadura en el cristal de la puerta el fermentador está listo para usarse.

NOTA:
Como el fermentador acepta más bandejas de pan que la capacidad del horno, organice la carga en incrementos del tiempo de cocción en el horno. Con ello se evitará la sobrefermentación del pan que permanece en la cámara de fermentación después que la primera tanda es trasladada al horno.



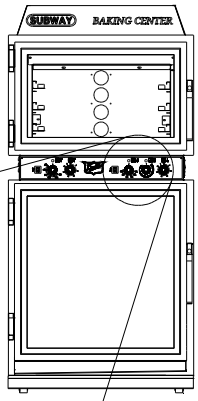


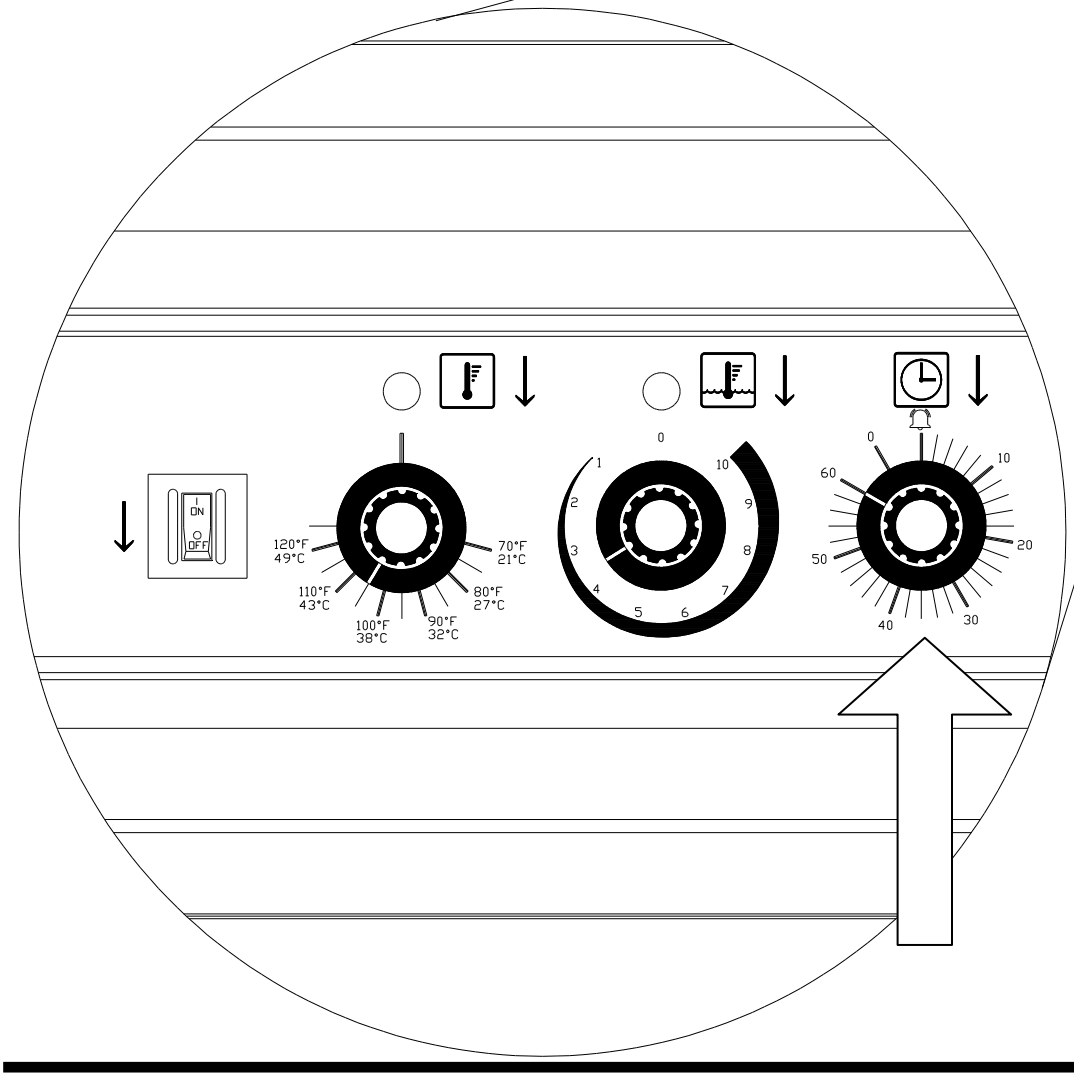
INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL FERMENTADOR

4

Coloque la masa de panificación en el fermentador y ajuste el temporizador para 50 a 60 minutos. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo dependiendo del tipo de masa y de los resultados obtenidos. Cuando aumenta de 75 a 80% de su tamaño final, está listo para el horno.

NOTA:
Como el fermentador acepta más bandejas de pan que la capacidad del horno, organice la carga en incrementos del tiempo de cocción en el horno. Con ello se evitará la sobrefermentación del pan que permanece en la cámara de fermentación después que la primera tanda es trasladada al horno.





INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL FERMENTADOR

LO PROHIBIDO…

- ***Hacer funcionar la humedad del fermentador sin una carga de masa de panificación.***
  Está bien dejar encendido el calor del fermentador para mantener la temperatura, pero se debe desactivar la humedad si el fermentador está vacío.

- ***Dejar que la masa se reseque mientras se descongela.***
  La masa reseca no aumentará totalmente de tamaño en el fermentador y puede agrietarse.

- ***Sobrefermentar la masa***
  La fermentación excesiva hará que el pan se aplaste después de cocido en el horno. Asegurarse de ajustar el tiempo de fermentación para evitar la sobrefermentación.

- ***Fermentar insuficientemente la masa***
  Si al pan le falta fermentación no alcanzará el tamaño final correcto durante la cocción y tendrá una estructura celular densa.

- ***Fermentar la masa congelada***
  Asegurarse que la masa esté bien descongelada antes de colocarla en el fermentador. La masa debe estar blanda y húmeda con el centro descongelado.

LO PERMITIDO…

- **Observar el proceso de fermentación cuidadosamente y hacer ajustes de ser necesario.**

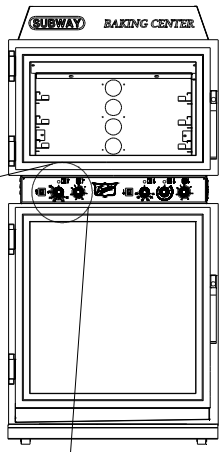
- **Para las instrucciones completas de horneado, consulte el manual del usuario Subway®**

INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL HORNO

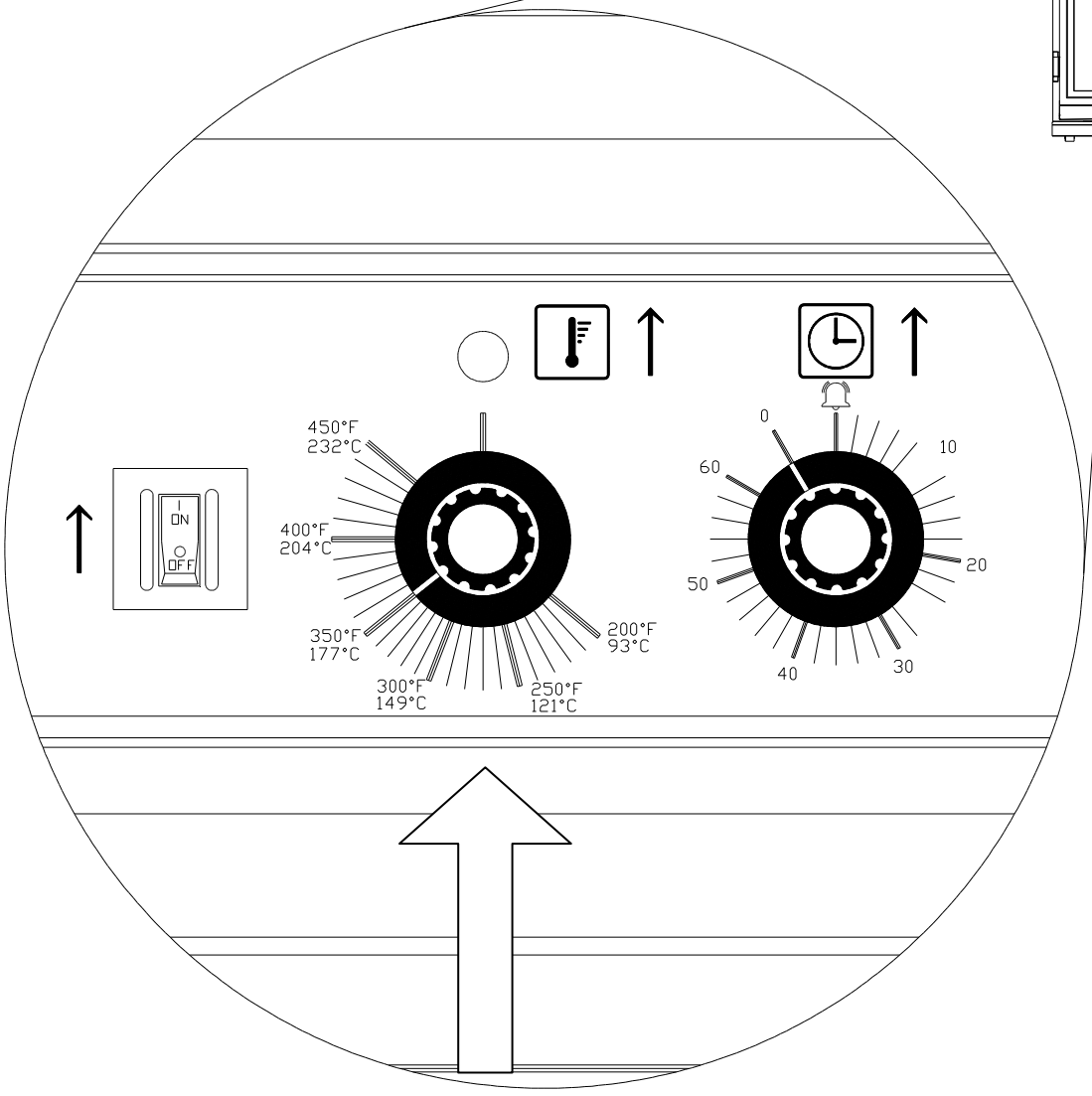
NOTA: Para las instrucciones completas de horneado, consulte el manual del usuario Subway®.

1

Encienda el horno y regule su temperatura a 175^0 C para pan y para bollos Deli.



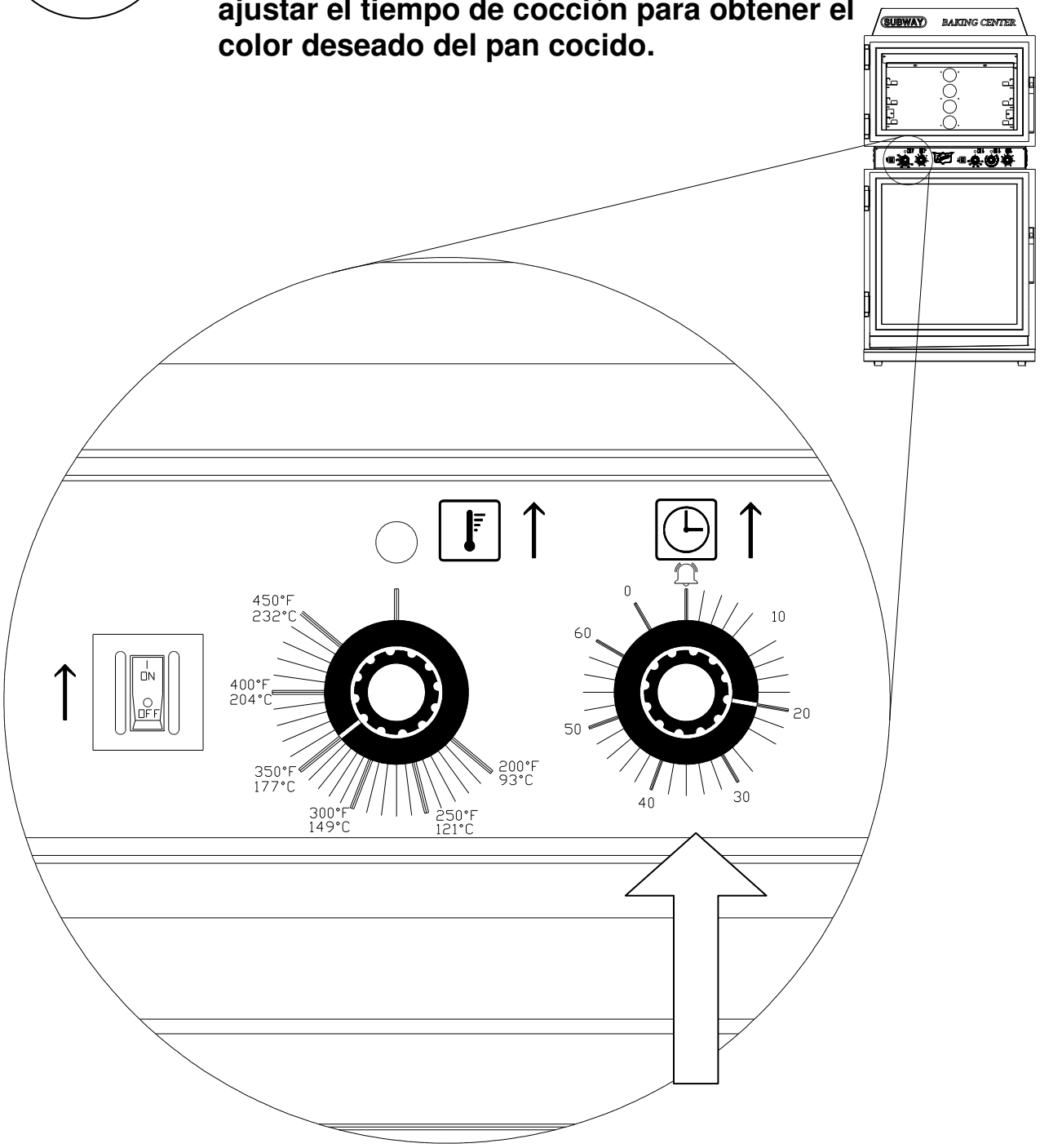
NOTA:
Si esto se hace justo después de cargar el fermentador con la primera tanda, el horno estará listo para cocer el pan cuando la primera carga del fermentador está lista para ser retirada. El tiempo de precalentamiento del horno debe ser entre 20 y 30 minutos.



INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL HORNO

2

Cargue el horno con 6 bandejas de pan de tamaño medio ó 3 de tamaño completo y ajustar el temporizador del horno. Se puede ajustar el tiempo de cocción para obtener el color deseado del pan cocido.



INSTRUCCIONES DE MANEJO DEL HORNO

Notas sobre el horneado

- **Para las instrucciones completas de horneado, consulte el manual del usuario Subway®.**
- **La puerta del horno debe estar cerrada, excepto durante la carga y descarga. Cargue el horno rápidamente para reducir la pérdida de calor.**
- **Cargue el horno con 6 bandejas de pan de tamaño medio ó 3 de tamaño completo y ajuste el temporizador del horno. Se puede ajustar el tiempo de horneado para obtener el color deseado del pan horneado.**
- **Si los resultados de la cocción son irregulares o el pan sale demasiado tostado, reduzca la temperatura y alargue el tiempo de cocción.**
- **Si el pan está demasiado tostado, reduzca el tiempo de cocción. Si reduce el tiempo de cocción y el pan todavía está demasiado tostado, entonces baje 10° C la temperatura y pruebe hornear por un tiempo más largo. Se puede emplear el mismo procedimiento para cocer al horno los bollos Deli.**
- **Si está horneando cargas parciales, coloque las bandejas en el centro del horno y comience por cargar la repisa inferior y continúe hasta llegar a la superior.**
- **Las galletas se hornean a 163° C y se colocan en el horno de la misma manera que el pan y los bollos Deli.**
- **Tenga en mente que si se abre la puerta del horno se deja escapar el calor. Si se mantiene abierta la puerta por mucho rato, se afectará el rendimiento del horno. En condiciones normales de carga del horno esto no será un problema.**

Comprobación de la temperatura del horno y fermentador

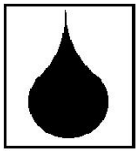
Si se sospecha que la calibración de la temperatura del horno o fermentador es incorrecta, se puede comprobar antes de llamar al técnico de servicio. Para obtener una indicación exacta, es importante seguir el procedimiento correcto. Si la calibración es incorrecta, se recomienda llamar primero a Duke Manufacturing Co. y hablar con el departamento de servicio antes de programar la visita de un técnico de servicio. Si se llama primero a Duke se puede ahorrar tiempo y dinero al eliminar otros problemas antes de llamar a un técnico de servicio.

La preocupación más importante con la medición de la temperatura es la exactitud del termómetro y su ubicación en la cámara del horno. Duke recomienda usar un termómetro electrónico con un termopar de alambre.

1. **Coloque el termopar en el centro exacto de la cavidad del horno. Puede fijarlo al centro de la repisa de alambre central.**
2. **Encienda el horno y ajuste el regulador de temperatura para 177° C. Espere que el horno se precaliente durante por lo menos 45 minutos.**
3. **Mientras se observa la luz del horno en el panel de control, tome nota de las temperaturas máxima y mínima durante varios ciclos.**
4. **La temperatura media de varios ciclos es la temperatura de calibración. Es normal que esta temperatura tenga una variación de +/- 8° C.**
5. **Puede ejecutar los mismos pasos para comprobar la temperatura del fermentador (cámara de fermentación). El regulador de temperatura debe ajustarse para 40° C y la variación normal es +/- 2° C.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DIARIAMENTE



INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

1. **Limpie el interior y exterior del horno-fermentador con agua caliente, un detergente suave y un paño suave.**
2. **Limpie la bandeja de agua del fermentador con un detergente suave y agua caliente. Asegúrese de enjuagar bien el jabón de las superficies del horno y fermentador y de la bandeja de agua para evitar que el sabor se transfiera al pan.**
3. **Abra la puerta del fermentador y deje que funcione con el calor encendido durante por lo menos 30 minutos para que se seque.**
4. **Apague el fermentador, espere 10 minutos y quite el panel de cubierta del ventilador inferior. Limpie con un paño el exceso de agua acumulada en el fondo del fermentador.**

¡PRECAUCION!

No use productos de limpieza cáusticos, ácidos, productos de amoníaco o limpiadores o paños abrasivos. Estos pueden dañar el acero inoxidable y los burletes de las puertas.

No remojar ni lavar con chorro de agua. Usar solamente un paño húmedo.

SEMANAL

NINGUNO

MENSUAL

1. **Revise el apriete de los tornillos de las manijas de las puertas.**

TRES MESES

1. **Revise los burletes de las puertas del horno y fermentador en busca de fugas. Avise al centro de servicios si encuentra alguna discrepancia.**

SEIS MESES

Ninguno.